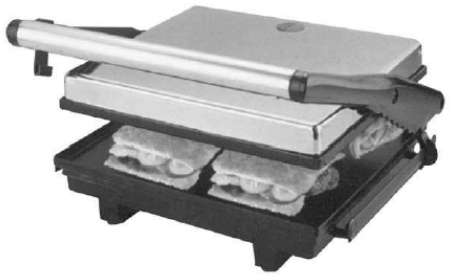
PREMIER®

MANUAL DE INSTRUCCIONES
SANDWICHERA
ED-0932



ESTIMADO CLIENTE

Felicitaciones por su compra!
Por favor lea cuidadosamente este manual, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

PRECAUCIÓN

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA

Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.

Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad, que constituye un riesgo de choque eléctrico.

Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Colombia:	01-900-331-PEJC (7352)
Panamá:	300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA
Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de esta unidad sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

ENERGÍA

120V / 60Hz – 1600W

- Asegúrese que el voltaje de su red eléctrica corresponde con el voltaje indicado en la etiqueta de requerimiento de energía del aparato.

ENCHUFE DE DOS PATAS

¡ATENCIÓN! : Este equipo debe ser conectado a tierra.

IMPORTANTE: Los hilos del cable de energía tienen colores diferentes para identificarlos. Los códigos son los siguientes:

Verde y Amarillo	- Tierra
Azul	- Negativo
Marrón	- Positivo

Si los colores de los hilos del cable del aparato no corresponden con los de su tomacorrientes, proceda de la siguiente manera:

- El cable de color **verde y amarillo** debe ser conectado a la terminal del interruptor marcada con el símbolo ⏚ o con la terminal de color **verde** o **verde y amarilla.**
- El cable de color **azul** debe ser conectado a la terminal del interruptor marcada con la letra **"N"** o de color **negro.**
- El cable de color **marrón** debe ser conectado a la terminal del interruptor marcada con la letra **"L"** o de color **rojo.**

ATENCIÓN: Respete las normas de seguridad para utilizar este aparato.

- Asegúrese que el voltaje de su red eléctrica corresponde con el voltaje indicado en la etiqueta de requerimiento de energía del aparato.
- No toque las superficies calientes. Use guantes protectores o agarraderas.
- Para evitar choques eléctricos, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en ningún tipo de líquido.
- Vigile el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No descuide el aparato si hay niños cerca o si va a ser utilizado por ellos.
- Desenchufe el aparato después de usarlo y antes de limpiarlo. Espere hasta que se enfríe antes de de quitar o colocar las piezas.
- No use el aparato si el cable, el enchufe o la unidad se han dañado. Si el cable está dañado debe ser remplazado por el fabricante o por el servicio técnico certificado, a fin de evitar daños personales.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños personales.
- No use este aparato en exteriores.
- No deje que el cable quede colgando de los bordes de la mesa ni que entre en contacto con superficies calientes.
- Para desenchufar el aparato, jale del enchufe, no del cable.
- No use este aparato con otros fines para el que ha sido diseñado. Debe ser usado sólo en interiores.
- La empresa no se responsabiliza por daños causados por el mal uso o manipulación de este aparato. No llene el tanque de agua con agua tibia o caliente; use solamente agua fría.

RECETAS PARA LA SANDWICHERA

SANDWICH TRIPLE DE QUESO Y POLLO AHUMADO

(Para tres porciones)

INGREDIENTES

9 rebanadas de pan
2 pechugas de pollo ahumado
Queso Muzzarella (gratinado)
Queso Cheddar (gratinado)
Pimienta en polvo
Mayonesa

Precaliente la sandwichera hasta que la luz piloto "READY" se encienda. Tueste un poco las tres rebanadas de pan que quedarán al medio del sandwich.
Corte las pechugas de pollo en filetes delgados y colóquelos sobre las rebanadas de pan que quedarán en la base de los sandwiches. Recubra con el queso Muzzarella y la mayonesa. Coloque las rebanadas de pan centraless (que ya han sido previamente tostadas). Coloque más filetes de pollo sobre la rebanada central y cubra con el queso Cheddar y mayonesa. Esparsa una generosa cantidad de pimienta en polvo y cubra con la ultima rebanada de pan.
Tueste durante 3 o 4 minutos hasta que el pan quede tostado. Deje enfriar y disfrute.

SANDWICH DE TOCINO, PLÁTANO Y QUESO

(Para 2 porciones)

INGEDIENTES

4 rebanadas de pan
6 o 7 lonjas de tocino precocido
1 plátano
2 lonjas de queso Cheddar

Otro gran idea para la hora del café es tostar levemente los panes antes de juntarlos en el sandwich. Asi que, precaliente la sandwichera hasta que la luz piloto "READY" se encienda. Seguidamente coloque cuatro rebanadas de pan en la sandwichera y cierre la tapa. Tueste el pan durante no más de 1 minuto (sólo hasta que quede levemente dorado). Retire las tosatadas y extienda las lonjas de tocino sobre las rebanadas de pan. Corte la banana longitudonalmente y coloque unos 6 trozos sobre el tocino. Cubra con el queso Cheddar y tape con las rebanadas superiores. Tueste durante 3 o 4 minutos.

TOSTADAS CON ANCHOAS PARA EL CAFÉ

INGREDIENTES
Rebanadas de pan blanco o integral
Anchóas para untar
Mantequilla

Precaliente la sandwichera hasta que la luz piloto “READY” se encienda. Tuest el pan durante 2 o 3 minutos o hasta que quede dorado. Retírelas de la sandwichera y enmantequíllelas mientras estén calientes. Coloque las anchoas. ¡Este es un sandwich estilo Cheff!

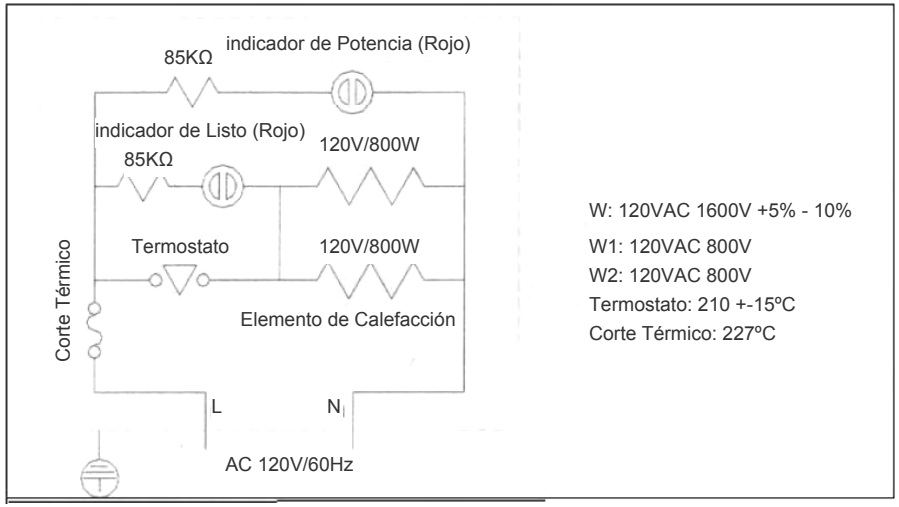
TORTILLAS MEXICANAS
(Para 4 a 6 porciones)

INGREDIENTES
250g de salsa mexicana
½ taza de frijoles negros o rojos
2 Cucharillas de ajo picado
200g de salsa de chorizo bien batida
16 tortilla (no fritas)
200g Tatziki
200g de salsa de aguacate
250g de queso Mozzarella gratinado
1 taza de crema agria

Precaliente la sandwichera hasta que la luz piloto “READY” se encienda. Mezcle la salsa, los frijoels, ajo y unte el preparado en las 8 tortillas.
Alterne con lonjas de Tatziki, aguacate y queso.
Tueste hasta que las tortillas estén doradas, crocantes y calientes, aproximadamente 8 minutos.

Sugerencia: Sirva con salsa agria y ensalada.

DIAGRAMA DE CIRCUITO



W: 120VAC 1600V +5% - 10%
W1: 120VAC 800V
W2: 120VAC 800V
Termostato: 210 +-15ºC
Corte Térmico: 227ºC